

⑯ BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑯ Offenlegungsschrift
⑯ DE 3333387 A1

⑯ Int. Cl. 3:

A22C 13/00

⑯ Aktenzeichen: P 33 33 387.4
⑯ Anmeldetag: 15. 9. 83
⑯ Offenlegungstag: 11. 4. 85

DE 3333387 A1

⑯ Anmelder:

Huckfeldt & Thorlichen, 2082 Tornesch, DE

⑯ Erfinder:

Gregor, geb. Fahl, Barbara, 2082 Moorrege, DE;
Huckfeldt, Gebhard R., 2082 Tornesch, DE

⑯ Recherchenergebnisse nach § 43 Abs. 1 PatG:

DE-OS 28 27 862
DD 71 469
EP 88 308

Behördeneigentum

⑯ Künstliche Wursthülle

Eine künstliche Wursthülle aus Faser-Flächenmaterial, insbesondere Gewirk oder Gewebe, wird zumindest innen-seitig mit Fett imprägniert, um die Reifezeit der Wurst zu ver-längern. Damit trotz der Imprägnierung eine gute Haftung an der Oberfläche des Wurstmaterials erzielt wird, wird sie in-nenseitig mit einem Flor ausgerüstet.

DE 3333387 A1

Original document

Sausage

Patent number: DE333387

Also published as:

Publication date: 1985-04-11

 US4555408 (A)

Inventor: GREGOR GEB FAHL (DE); HUCKFELDT GEBHARD R (DE)

Applicant: HUCKFELDT & THORLICHEN (DE)

Classification:

- international: A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): A22C13/00

- european:

Application number: DE1983333387 19830915

Priority number(s): DE1983333387 19830915

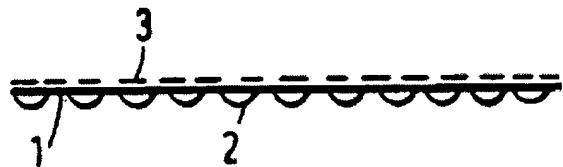
[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error](#) [he](#)

Abstract not available for DE333387

Abstract of corresponding document: **US4555408**

An artificial sausage casing of two-dimensional fiber material, in particular a knitted or woven fabric, is impregnated, at least on the inside, with fat in order to extend the maturing time of the sausage. To obtain good adhesion to the surface of encased sausage meat the inside of the casing surface is provided with a pile consisting of stiff fibers and/or filaments which are positively anchored in the surface of the sausage meat.



Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide